

中華大學資訊工程學系

專題製作期末報告

美食網製作

專題編號：PRJ2012-CSIE-10113

指導教授：連振昌 老師

專題組員：B09602178 黃聖昌

中華民國 2012 年 6 月

一、專題計畫摘要：

現今的網路發達，現代人生活中，幾乎少不了使用網路去閱覽想要的資訊，藉由專題報告去做出一個方便全球人尋找台灣美食的網站，藉由網路的發達去完成台灣各地美食的介紹，讓更多人了解台灣的美食與文化。

二、背景及目的：

1. **背景：**因為網路的發達，方便大部分的人去尋找想要的資訊。
2. **目的：**透過專題製作，能讓我更了解台灣美食的發展，並將其資訊使用網頁的技巧應用在網路上並呈現出來。
3. **預期成效：**藉由這一次的專題製作使自己更了解網頁的使用。

三、專題進行方式

1. 人員配置：

自己

2. 專題的進行方式：

藉由 AppServ 去製作網頁，由網路上尋找相關資料，使用各種網頁技巧，使其不過於單調，並使用 AppServ 去測試網頁的完整性，最後由學校之網頁信箱空間去完成專題的製作。

3. 時程規畫：

專題申請完後，每隔兩星期左右傳送成果給予老師了解進度。

4. 主要困難與解決之道：

網頁製作方法與 java 的不夠熟悉，使得呈現之成果過於單調，

藉由詢問老師及從網路上尋找相關之方法解決。

5 實做平台：

使用AppServ去測試畫面，並利用學校信箱硬碟空間去呈現。

四、專題主要成果：

藉由台灣各地美食文化提供一個方便的蒐尋與呈現。並把查詢到之美食地址，點擊獲選擇一個地區可用 yahoo 及 google 的地圖蒐尋提供更準確得地圖位置。



台北 - Windows Internet Explorer

https://webmail.chu.edu.tw/cgi-bin/openwebmail/openwebmail-webdisk.pl?sessionid=b09602178*webmail.chu.edu

點擊地址可通過YAHOO 或 Google地圖取得資料

店名	地址	電話
赤宴日式燒烤	台北市台北市新生北路一段125號 台北市台北市新生北路一段125號	02-2537-6307、0930-752-023
郭少爺麵	台北市台北市北投區知行路39號對面 台北市台北市北投區知行路39號對面	0953-950-869
小德張羊肉爐-台北店	台北市台北市中正區三光路71號 台北市台北市中正區三光路71號	02-2301-9955
幸春三兄妹豆花	台北市台北市萬華區漢中街12號 台北市台北市萬華區漢中街12號	02-2381-2650
吉馬陳蚵仔麵線大王	台北市台北市大同區南京西路11號 台北市台北市大同區南京西路11號	02-2556-1188
龍緣滷肉飯	台北市重慶北路二段177號(郵局對面) 台北市重慶北路二段177號(郵局對面)	無
老天祿食品	台北市武昌街二段12號 台北市武昌街二段12號	02-2361-5588
鴨肉扁	台北市武昌街二段12號 台北市武昌街二段12號	2371-3918
謝謝魷魚羹	台北市漢中街12號 台北市漢中街12號	02-2371-8781
楊記花生玉米冰	台北市漢口街125號 台北市漢口街125號	02-2375-2223

尋找台灣飲食的相關歷史及台灣十大美食

台灣夜市文化

歡迎光臨 美食文化網

華人的飲食文化淵遠流長，舉世皆知。雖然今天在國際上各大都市均可嚐到中國菜，但是老饕們仍一致認為唯有在臺灣才能品嚐到各式各樣道地的中國菜餚，對於台灣人而言，吃是一種藝術，也是一種文化表現，尤其台灣特殊的歷史背景，使得飲食文化更加多元化。

除了中華美食之外，台灣小吃與夜市文化更屢獲全球，種類多樣化，是台灣人生活中最具代表性的飲食文化。

舉凡蚵仔煎、蚵仔麵線、臭豆腐、炒米粉、大餅包小餅、萬壽豬腳、大腸蚵仔麵線、甜不辣、台南擔仔麵、擔餅、燒仙草、魚丸湯、筒仔米糕、花枝羹、東山鴨頭、肉圓、滷肉飯、雞肉飯...等，皆是台灣風味獨特的小吃名貴，價位便宜又好吃，並且可以嚐出該地的人文特色。此外，夜市也是台灣飲食的特殊的文化，每個夜市充斥玲瓏滿目的特產與小吃美食，各有不同的特色與風味，透過吃小吃，遊客可以更認識地方特產、文化與人文真意，因此，遊台灣，別錯過了精華絕倫的「夜市文化」！

夜市多位於交通要道，顧客稠密集處，通常為各地發展最早、人潮最旺的地方，畢竟「民以食為天」，「吃飯皇帝大」，方便、快速、便宜又美味的特色小吃，除了滿足了來往人群的口腹之欲，更儼然成為「夜食文化」的鼻祖，而隨著夜市的興起，長此以往經過時間的考驗，因口碑相傳而得以繼續經營，打長成爲。

歷史悠久的老店，很多人都是隨著攤位小吃一起長大。。。而人多的地方就有錢可賺，逐漸的，小市場的夜市效應帶動了民生消費商品的進駐，「好吃又好玩」變成了夜市最大特色，周邊聚集了服飾店、鞋店、百貨公司、批發，以及各類餐飲，不僅帶動了該區的發展，更因規模快速擴張大而形成「觀光夜市」，是外國友人認識台灣文化的最佳場所。因此，來「夜市」，不是只有「吃」的滿足，更有「去」遊」的趣味。

資料來源<http://www.myblog.yahoo.com/jid/6-wed/article?mid=112&next=108&f=4&id=6>

擔仔麵

擔仔麵是一種發源於臺灣臺南的小吃，「擔仔」即臺灣話（閩南語）「挑扁擔」之意。

擔仔麵發源時間相傳為清末光緒年間，創始者為臺南的洪芋頭，臺南清明時節與夏季七至九月份時常有颱風侵襲，風雨更加導致不易出海捕魚，故漁家生計頓時艱困，因此稱颱風來襲頻繁、生計維持不易的月份為「小月」。以捕魚為業的洪芋頭在無法出海捕魚時候，常於臺南市水仙宮廟前叫賣麵食以維持生計、度過小月，並自名「度小月擔仔麵」，書寫在攤前所吊的扁擔上。

度小月擔仔麵開設於1895年[1]，現今在臺南地區有許多店家，正宗百年老店位於臺南市中正路上，這道麵食的主要成份為：麵條、米粉、豆芽菜、香菜、蝦仁、少許湯汁以及獨門肉燥。擔仔麵通常略貴[2]、量少、製造過程繁雜，是所謂「食巧不食飽」（臺灣俗諺：吃

完成

近端內部網絡

100%

提供台灣各地美食之特產及食譜相關考試

台灣10夜市排行

第十名 萬華夜市

第九名 通化夜市

台灣各地特產簡介:

歡迎光臨 美食文化網

基隆：蓮珍糕點、芋餅餅店、北部冷凍食品、太陽谷蜂蜜、松本魚漿食品、建寶蝦仁乾、鼎邊趖、甜不辣。

台北：鱸鱖米節頭填料羹、土竹香腸、九份芋圓、淡水鐵蛋、阿給、魚酥。

桃園：大溪豆干、拉拉山水蜜桃、石門活魚。

新竹：貢丸、米粉、新埔柿餅、香粉、竹塹餅。

苗栗：南庄古早味寶珍餅舖、肚臍餅、大湖紅芭樂、草莓。

台中：萬益豆干、後美鳳梨酥、一心豆干、百珍香餅行、東海雞爪凍、大麵羹太陽餅、大甲奶油酥餅、先麥芋頭酥、鳳梨酥、豐原雪花餅。

彰化：巧味珍肉包、貓鼠麵、爌肉飯、肉圓、北斗酥糖、鳳眼糕、彩頭酥。

南投：紹興香蛋糕、刺蔥餅店、竹山紅番薯、苦茶油、埔里紹興。

北部地區

中部地區

完成

近端內部網路

100%

台灣飲食文化

美食天地

中餐烹調

美食食譜

中華廚藝研究院 中華美食交流協會 屏東縣美食交流協會

證照名稱	乙級中餐烹調技術士
發照單位	行政院勞委會中部辦公室
有效期限	終身受用
認證簡介	中餐烹調乙級技術士證照為目前國內最高烹調技術士證照，考取乙級廚師，找工作加分，可晉升主廚、管理階層，亦可經營餐飲業及授課教師，持證後經修得學分後亦可為專科畢業資格。 乙級中餐烹調技術士技能檢定應檢者，必須接受各級衛生單位或其認可之機構所辦理之衛生講習至少十六小時，始得報檢乙級。
已通過人數	7,875人(統計至民國98年6月)
報考資格	符合一般職類規定資格（符合下列資格之一者）： 一、取得申請檢定職類丙級技術士證後，接受相關職類職業訓練時數累計800小時以上，或從事申請檢定職類相關工作2年以上。 二、取得申請檢定職類丙級技術士證，且參加中餐專業畢業班在職進修年級。 三、取得申請檢定職類丙級技術士證三年內通過丙級廚師以上任何專業，二年內修完三級廚師科，持有廚師執照之丙級廚師。 四、接受相關職類職業訓練時數累計800小時，從事申請檢定職類相關工作2年以上。 五、接受相關職類職業訓練時數累計800小時，從事申請檢定職類相關工作2年以上。 六、接受相關職類職業訓練時數累計800小時，持有丙、高專級中等學校畢業。 七、接受相關職類職業訓練時數累計800小時，從事申請檢定職類相關工作2年以上。 八、接受相關職類職業訓練時數累計800小時，從事申請檢定職類相關工作2年以上。 九、接受相關職類技術生訓練3年後，從事申請檢定職類相關工作2年以上。 十、高級中等學校畢業後，從事申請檢定職類相關工作2年以上。

五、評估與展望

由於智慧財產權的問題，無法去提供更好的畫面。且由於台灣各地的美食繁多，要真正完全的呈現有難度，故也只能一個地區只提供10個位置。美食食譜上也是同樣的問題。完整的預想是設置成一個可以加入會員的結構，並尋找各地方的美食活動時間及地址，且把台灣美食的文化食譜及其相關之資料呈現於網路上，藉由網路旅遊的發達提供全球的旅客一個台灣美食文化的發展及各地美食。

六、結語

在一個學期的時間內，去尋找並利用各種的資料與技巧，有時遇到的問題完全無法依靠個人的能力去解決，只能尋求老師的幫助及網路上各個網站的教學去盡量完成。

七、銘謝

感謝連振昌老師不嫌棄的督促與指導。

感謝網路上各個網站的教學。

感謝大學以來各個老師的教學。

八、工具與製作平台：

軟體：

appserv-win32-2.5.10

學校網路硬碟空間

Adobe Photoshop CS6

工具：

個人電腦

九、參考文獻：

參考書籍：

- [1] 漪呢籽潼咿咿總 Year&Years 的家
- [2] 台灣飲食文化變遷 馮伯元、林宏擘
- [3] 各個美食網站
- [4] 語法圖書館
- [5] asianhollo.com 的網頁特效館
- [6] yahoo 知識家及蒐尋